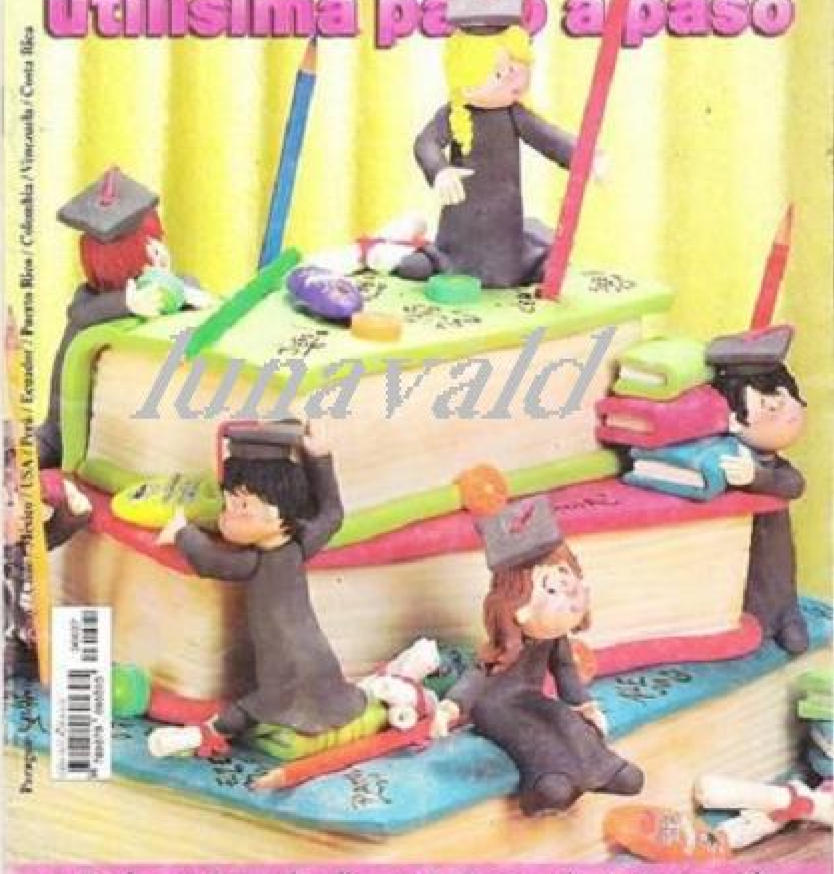
Nº 27 - Argentina: $ 6,90

tortas

utilísima paso a paso



Paraguay / México / USA / Perú / Ecuador / Puerto Rico / Colombia / Venezuela / Costa Rica

• Bodas • Cumpleaños • Aniversario • Comunión

tortas
utilísima paso a paso

Nº 27 - SEGUNDA ÉPOCA
Fascículo didáctico coleccionable

Directora:
María Angela Mara de Sandler

Selección de temas:
Alicia Borrego

Producción fotográfica:
Luciana Bertolesi/Natalia Bertolesi

Fotografía: Fernando Giampieri

Diseño y diagramación:
Leticia Estevez/Liliana Estevez

Dibujos: Mercedes Gallo

Edición: Sandler Publicidad S.A.
Paraná 1080 - C1018ADF Capital

Fotocromos: MasterPress S.A.
Montevideo 744 - Capital
Tel.: 4816-9933 - Fax: 4814-[illegible]

Distribuidor en Capital:
Rubbo S.A.
Río Cuarto 1678 Capital - Tel.: 4301-4201/4206

Distribuidor en Interior: D.I.S.A.
Pte. Luis Sáenz Peña 1836/5
C1135ABN - Capital - Tel.: 4305-3160

Impresa en Noviembre de 2004
en Argentina por: [illegible] Gráfica S.A.
Ministro Brin 3932 - Pcia. Buenos Aires
Tel.: 4249-9362

Autor y propietario: Héctor Ernesto Sandler

ISBN Obra completa: 987-[illegible]
ISBN: 987-1143-60-5 Fascículo Nº 27

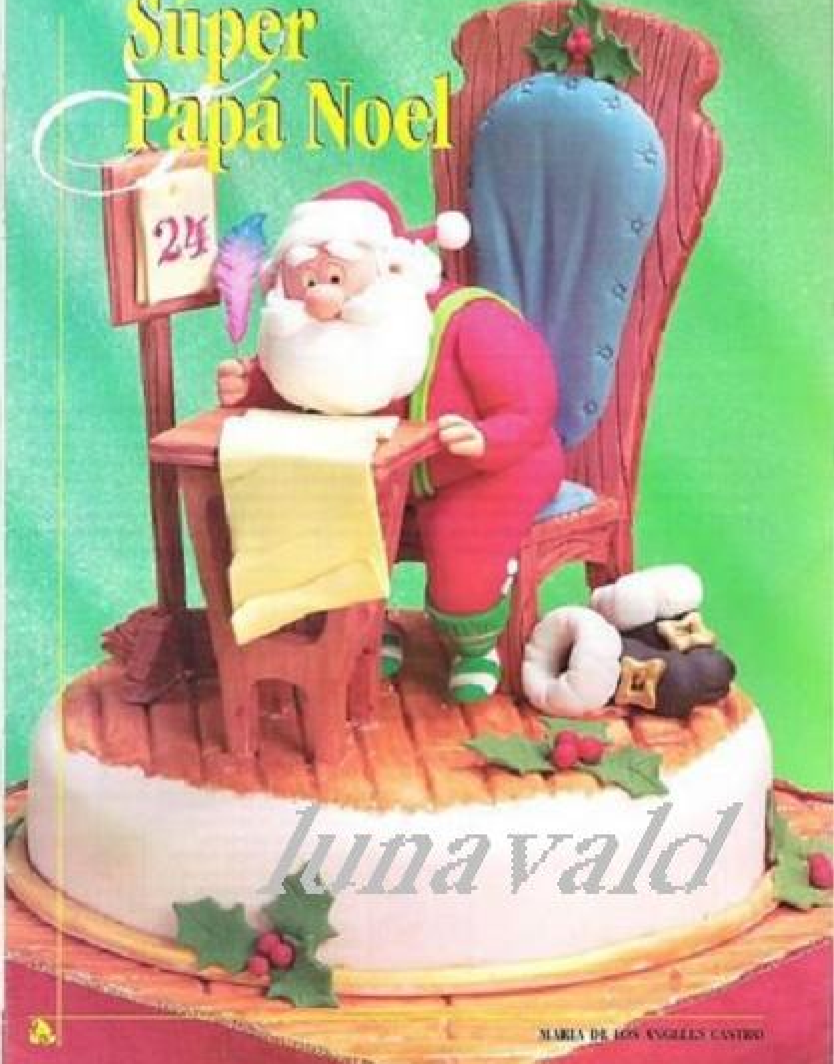
Paraná 1080 - 2º Piso - C1018ADF - Capital
Teléfonos: 4367-6090 / 4367-4975
www.utilisima.com.ar
PRINTED IN ARGENTINA

Fecha de catalogación: [illegible]
Sandler, Héctor Ernesto
Tortas utilísima paso a paso - 1ª ed. - Buenos Aires: Sandler Publicidad, 2004.
v. 27, 28 p. ; [illegible] cm.
ISBN 987-1143-60-5
1. Tortas I. Título
CDD 641.865 3

Sumario



Súper Papá Noel



MARIA DE LOS ANGELES CASTRO

Súper Papá Noel

Ingredientes

- 750 gr de pasta de goma
- 600 gr de pasta de chocolate
- 500 gr de pastillaje
- 1 torta redonda (18 cm de diámetro)
- 1 clara de huevo
- colorantes vegetales
- glasé real de 1 clara

Materiales

- telgopor, estecas, bolillos, pinceles
- cúter, tijera de punta fina
- alambre de florería blanco
- bandeja cuadrada (30 cm de lado)
- palitos de brochette
- cartuchos de papel
- cortante de hoja de muérdago



1 - Papá Noel

Modelar las piernas de Papá Noel a partir de un cilindro de pasta de goma roja afinado en ambos extremos. Doblar al medio y a la altura de las rodillas y ubicarlo sobre un bloque de telgopor. Cortar los extremos debajo de las rodillas. Formar el torso con masa roja en forma de pera grande, pegarlo con clara sobre las piernas y atravesar con un palito de brochette para que sirva de sostén. Adherir dos tiras verdes como tiradores.



2

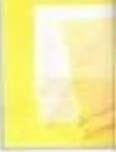
Realizar los brazos a partir de dos cilindros de pasta de goma roja. Doblar cada uno a la altura del codo y marcar pliegues con esteca. Hacer las manos con masa color piel en forma de [illegible] [illegible] para separar los dedos y pegarlas en los extremos de los brazos. Modelar las medias de los pies a partir de dos cilindros [illegible], doblar cada uno en forma de "L" y aplanar ligeramente la planta del pie. Decorar con tiras verdes y un círculo rojo en el talón.

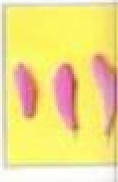
Accesorios



Calendario

Cortar las piezas del pie y de la tabla del calendario en pastillaje beige de 1 cm de espesor. Forrar un brochette con la misma pasta y texturar todo con esteca para simular las vetas de la madera. Dejar secar durante 24 horas. Adherir con glasé las 3 piezas del pie al extremo del brochette y sobre el lateral del extremo opuesto, pegar la tabla. Pintar el conjunto con colorante marrón. Cortar cuadrados iguales en pasta de goma amarillo pálido y pegar uno sobre otro sobre la tabla para imitar las hojas del calendario. Dar movimiento a los extremos y pintar en el centro el Nº 24 con colorante rojo y pincel.









3

Hacer la cabeza con un cono de pasta de goma color piel. Ahuecar los ojos con un bolillo y adherir una bolita como nariz. Formar la barba con una esfera de pasta blanca, afinada hacia los lados y pegarla debajo de la nariz y hacia los laterales, marcar con esteca. Agregar dos conitos marcados con esteca, como bigotes y dos más grandes, como cabello, a los lados de la cabeza. Pegar con clara dos esferas color piel para imitar las orejas y presionar con un bolillo para darles forma. Rellenar los ojos con pasta amarillo suave y sobre ellos adherir dos conitos blancos como cejas. Pintar los ojos con colorantes y pincel fino.

4

Modelar el gorro a partir de un cono alargado de pasta de goma rojo. Adherir en el borde grueso un cilindro blanco aplanado y texturar con esteca. Completar con una esfera blanca en el extremo delgado como pompón. Hacer las botas a partir de dos cilindros color negro y doblar en forma de "L". Aplanar y marcar la suela con esteca y sobre la caña adherir una esfera blanca ahuecada con un bolillo y marcar con esteca. Formar la hebilla con un cuadrado de pasta negra calado en el centro. Adherir un palito y dejar secar. Matizar con colorante dorado y pegarla a la bota con clara.



LISTA DE REGALOS

Realizar la lista de regalos que estará leyendo Papá Noel con un rectángulo de pasta de goma amarillo suave largo. Texturar con esteca los bordes y enrollar uno de los lados cortos. Reservar cubierto con nylon para mantener la pasta fresca.



PLUMA

Hacer la pluma a partir de un cono largo y aplanado de pasta de goma lila. Insertar a lo largo un alambre de florístería blanco dejando sobresalir el mismo 1 cm, marcar con esteca los bordes, dejar secar y matizar con colorante azul.



5

Adherir con glasé al tronco los cartuchos de los brazos a los lados del torso de Papá Noel y las medias en la parte inferior de las piernas. Cubrir la unión de estas últimas con un rectángulo de pasta de goma verde y marcar con esteca para imitar los pliegues del puño. Pegar en las piernas dos esferitas blancas como botones de las botamangas. Ubicar la cabeza sobre el bolillo del cuerpo y pegar el gorro. Reservar las botas al costado de Papá Noel.

Súper Papá Noel



6 - Sillón

Estirar pastillaje beige a 1 cm de espesor y cortar las piezas del sillón según los moldes proporcionados. Marcar con esteca para imitar las vetas de la madera. Dejar secar el respaldo sobre un bloque de telgopor con sus costados cortados en diagonal para que adquiera la forma. Adherir con glasé las patas al asiento y los laterales. Una vez seco, pegar el respaldo y sostener con palitos de brochette.
Pintar la pieza con colorante marrón.
Cortar el respaldo y el asiento en pasta de goma azul de 1 cm de espesor y pegarlos en el lugar correspondiente.
Marcar los bordes con una esteca y rellenar con pequeñas esferas azules para imitar botones.

7 - Escritorio

Estirar pastillaje beige a 1 cm de espesor y cortar las piezas del escritorio según los moldes proporcionados.
Marcar con esteca para simular las vetas de la madera y los bordes para imitar las molduras.
Dejar secar durante 24 horas.
Adherir los laterales a las piezas internas con glasé al tono en cartucho. Luego agregar el frente y el fondo.
Por último, colocar la tapa y dejar secar.
Pintar con colorante marrón diluido en agua y pincel.







8 - Armado de la torta

Preparar una torta redonda de [illegible] cm de diámetro, ubicarla sobre una bandeja cuadrada de [illegible] cm de lado y forrar el conjunto con pasta de chocolate color natural. Marcar la superficie de la torta con un [illegible] para simular las tablas de un entarugado de madera y repetir sobre la bandeja para su forma transversal.

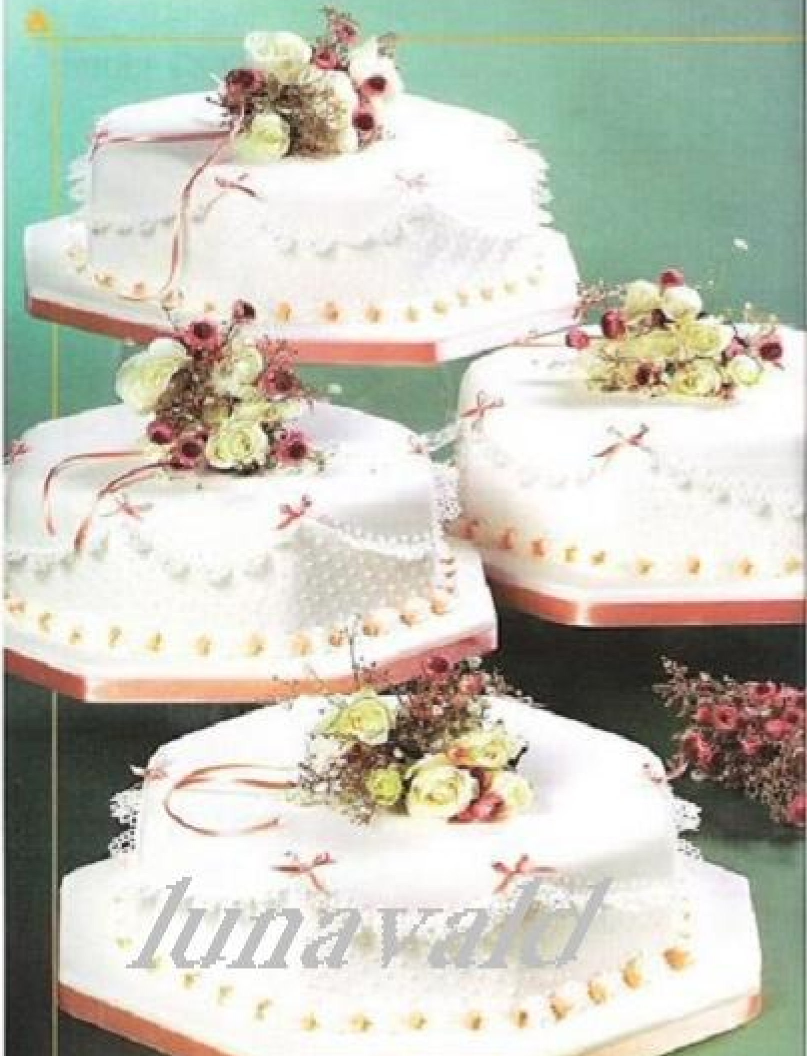
9

Pintar la zona que simula el piso de madera con colorante marrón diluido en agua y pincel. Rodear la superficie de la torta y la unión de la misma con la bandeja con un rollo de pasta de chocolate color natural. Pintarlos con colorante dorado.
Adherir sobre la bandeja, hojas de muérdago cortadas con cortante en pasta de goma verde y en la unión de las mismas colocar bolitas rojas para imitar las bayas.

10

Ubicar el sillón con Papá Noel sobre la superficie de la torta y frente a él, el [illegible].
Pegar la lista de regalos enrollada en parte sobre el [illegible] cayendo del mismo con movimiento.
Ubicar la pluma en [illegible] del personaje.
A un lado colocar el calendario y en el lado opuesto, las botas.




lunavald

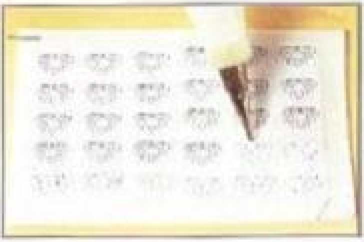
Romántica y clásica

Ingredientes

- 5kg de fondant extendido
- colorantes vegetales
- glasé real de 3 claras
- 1 torta en molde octogonal N° 1
- 3 tortas en molde octogonal N° 2

Materiales

- telgopor
- celofán o acetato
- alfileres
- manga y boquillas N° 00, rizado grande y de hoja
- bandejas octogonales
- palillos
- 7m de cinta de raso N° 08 color salmón





1 - Filigranas

Colocar el diseño de las filigranas sobre una base de telgopor, cubrir con papel celofán o acetato y sujetar el conjunto con alfileres. Colocar glasé real blanco en manga con boquilla N° 00 y delinear las filigranas copiando el diseño. Dejar secar bien y despegar sólo en el momento de utilizar.





2 - Armado de las tortas

Preparar 3 tortas en un molde octogonal N° 2 y 1 torta octogonal en un molde N° 1, forrarlas con fondant extendido blanco y ubicar cada una sobre una bandeja octogonal forrada con la misma pasta. Colocar el molde guía proporcionado sobre los laterales de cada torta y marcar los bordes superiores sobre la pasta con ayuda de un palillo.

3

Colocar glasé blanco en manga con boquilla lisa N° 00 y realizar punto plumeti sobre la superficie de los laterales desde la línea marcada hacia abajo. Repetir el procedimiento en las 4 tortas.

Romántica y clásica





4

Realizar una guarda de puntos cordón sobre la onda marcada en cada lateral con glasé blanco en manga con boquilla Nº 00. Antes que el glasé seque, adherir allí con mucho cuidado las filigranas reservadas.

5

Hacer una guía de puntos planos sobre la guarda de filigranas en cada lateral siguiendo en forma paralela la onda. Utilizar para ello, glasé blanco en manga con la misma boquilla utilizada hasta el momento. Adherir en cada unión de las ondas un moño de cinta de raso color salmón Nº 00.



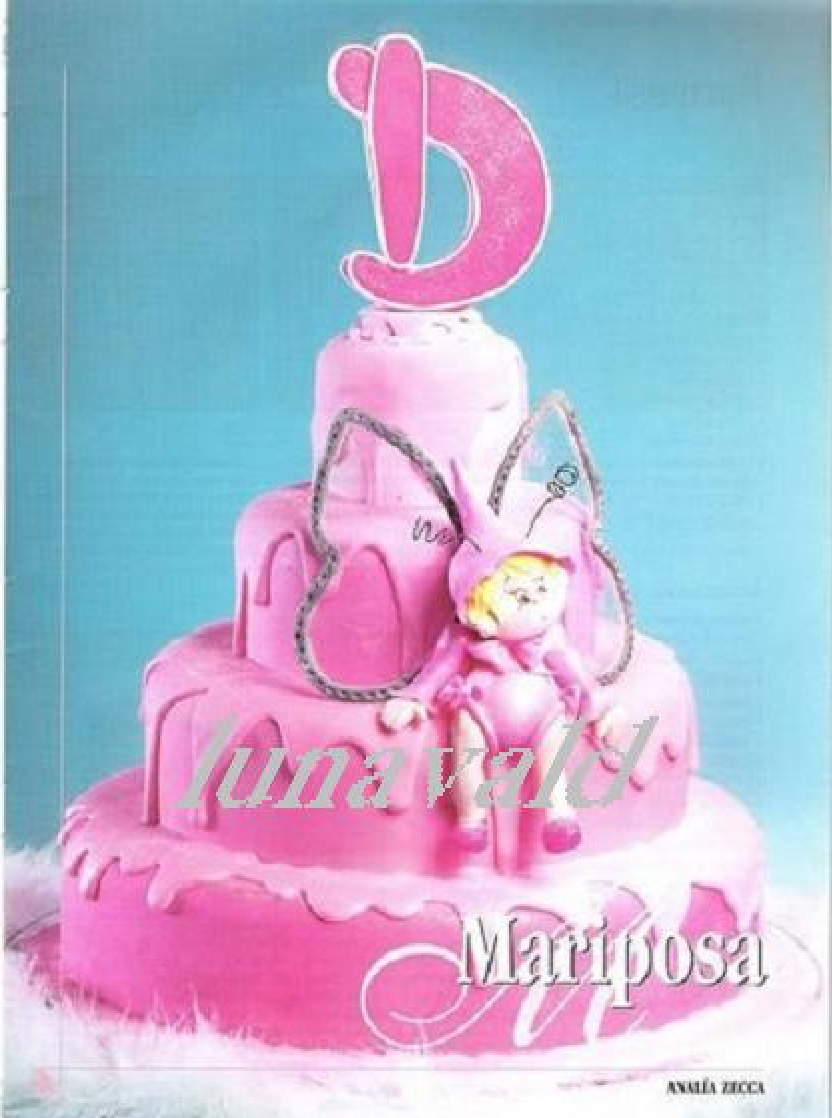


6

Realizar una guarda de estilo entre cada torta con su bandeja de puntos conchilla de glasé blanco en manga con boquilla rizada grande. Dejar secar. Colocar glasé color salmón en cartucho y formar unas hojitas entre dos puntos conchilla. Repetir hasta completar todo el contorno.

7

Colocar un bouquet de rosas baby blancas intercaladas con flores secas color salmón y ramitas de gypsophila entaladas, en el centro de la superficie de cada torta. Completar con un moño de cinta de raso color salmón Nº 00.



Mariposa

ANALÍA ZECCA

Mariposa

Ingredientes

- glasé real de 1 clara
- glasé fluido de 1 clara
- glasé flojo de 4 claras
- colorantes vegetales
- 1 clara de huevo
- 3,500kg de fondant extendido
- 500g de pasta de goma
- 250g de pastillaje
- 1 torta redonda (30cm de diámetro)
- 1 torta redonda (35cm de diámetro)
- 1 torta redonda (28cm de diámetro)
- 1 torta redonda (36cm de diámetro)

Materiales

- bandeja redonda (42cm de diámetro)
- papel sectallado
- papel carbónico
- palitos de brochettes
- esteca
- bolillo
- pinceles
- cutter
- cartuchos de papel
- manga y boquilla redonda grande
- tijera de punta fina
- 30cm de alambre color negro
- cortante de estrella mini
- gynt



1 - Mariposa

Modelar el cuerpo a partir de una pera de pasta de goma rosa fuerte y atravesar con un brochette como eje.
Formar cada pierna con un cilindro color piel, afinar el tobillo y la rodilla y doblar el extremo para formar el pie. Pintar el zapato con colorante rosa y pincel.



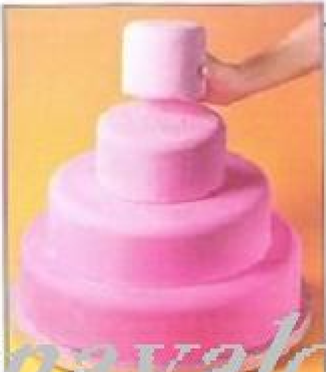
2

Hacer los brazos con dos cilindros del color [illegible] del cuerpo, afinar un extremo y formar [illegible] bordes. Para las manos, aplanar dos [illegible] color piel, realizar cortes para separar los dedos con tijera de punta fina y pegarlas con clara dentro de las mangas rosas.



Elegir la inicial adecuada en el abecedario proporcionado en los moldes y ampliar en fotocopia al tamaño deseado. Estirar pastillaje rosa claro a 5mm de espesor y cortar la letra y la base con un cortante redondo Nº 6. Dejar secar durante 24 horas.
Trasladar el diseño a la placa de pastillaje con ayuda de un papel carbónico. Delinear los contornos de ambas piezas con glasé color rosa en cartucho, dejar orear y rellenar con glasé fluido en un tono más fuerte de rosa. Dejar secar.

Mariposa



7 - Armado de la torta

Preparar 4 tortas redondas de 36cm, 28cm, 18cm y 10cm de diámetro respectivamente y todas de 9cm de altura. Forrarlas con fondant coloreado en diferentes tonos de rosa. Introducir en el centro de cada torta grande grupos de palitos de brochette envueltos en papel aluminio para que sostengan el peso de las tortas superiores. Ubicar las tortas de mayor a menor sobre una bandeja redonda de espejo.



8

Preparar glasé fluido y colorearlo en un tono intermedio de rosa. Colocar en cartucho y bañar cada torta desde la superficie hacia los laterales.
Dejar caer ligeramente el glasé sobre los laterales.
Repetir el procedimiento sobre la bandeja y dejar secar bien.



9

Apoyar la base de la inicial sobre una cierta cantidad de glasé rosa. Una vez que está bien seco, ubicar la inicial sobre la superficie de la torta más pequeña y la mariposa en el segundo piso de la torta.
Decorar la base de la inicial con un cordoncito de glasé fluido.

Trencito en las nubes



ANALÍA ZECCA

Trencito en las nubes

Ingredientes

- 600 gr de pasta de goma
- 2 kg. de pasta de miel
- glasé real de 1 clara
- colorantes vegetales
- 1 clara de huevo
- 1 torta ovalada N° 1
- 1 torta ovalada N° 4
- 9 galletitas cuadradas bañadas en chocolate
- 18 bombones rellenos de chocolate

Materiales

- palillos
- tijera de punta fina
- esteca
- bolillos
- pinceles
- cartuchos de papel
- manga y boquilla lisa grande
- cortante de ventana
- bandeja ovalada
- acetato
- palote marcador rayado





1. Angelito

Modelar el cuerpo a partir de un conito de pasta de goma blanca, afinar la parte gruesa y atravesar con un palillo como sostén. Formar los brazos con dos conitos blancos, ahuecar la parte gruesa y añadir allí masa color piel en forma de lágrima para las manos. Marcar con tijera para simular los dedos. Pegar los brazos al cuerpo con clara. Hacer cada pie con un conito color piel, marcar los dedos con esteca y pegarlos debajo de la túnica.

2

Realizar la cabeza con una esfera de pasta de goma color piel. Marcar los ojos con un bolillo y rellenar con pasta blanca y negra. Agregar un bollo de masa color piel como nariz y dos esferas como orejas a los lados de la cabeza, presionar con un bolillo para darles forma. Pintar la boca, las orejas, contornear los ojos con colorantes vegetales y pincel. Delinear el cabello con glasé marrón en cartucho.



3

Envolver el palillo que sostiene el cuerpo con un rollito de pasta de goma color piel para imitar el cuello del ángel. Ubicar la cabeza y sobre ella colocar un aro de alambre dorado como aureola.
Cortar las alas en acetato transparente según el molde. Espolvorear con glitter y pegarlas en la espalda del ángel.
Dejar secar bien y pincelar toda la pieza con polvo de nácar.





Utilizar para cada vagón 3 galletitas bañadas en chocolate unidas entre sí con dulce de leche. Forrarlas con pasta de miel amarilla previamente texturada con un palote marcador rayado y colocar en el borde superior un cilindro de la misma pasta. Formar las ruedas con 4 bombones de chocolate redondos y pegar 2 a cada lado del vagón. Realizar en total 3 vagones, rayados o lisos.



Realizar la base de la locomotora con un rectángulo de pasta de miel amarilla siguiendo la forma del molde. Modelar la cabina con un prisma de pasta del mismo color de 6,5 cm por 4,5 cm y 5 cm, redondear el extremo superior y pegarlo con clara sobre la base. Añadir sobre la cabina un rectángulo de pasta amarilla como techo y las ventanas cortadas con cortante en un tono más oscuro de amarillo.



Añadir un cilindro de pasta de miel amarilla previamente texturado con palote marcador rayado, delante de la cabina y en posición horizontal, para simular el motor. Completar el extremo con una esfera de pasta un tono más oscuro. Adherir un cilindro rodeando el extremo de la base y texturar con esteca.
Rodear las uniones de las piezas con cilindros amarillo fuerte. Agregar dos cilindros como chimeneas y formar el humo con glasé gris en cartucho. Decorar algunos sectores con puntos de glasé amarillo en cartucho.
Por último, pegar con glasé 3 ruedas de cada lado.

Trencito en las nubes



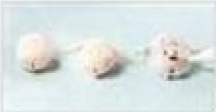
4 - Armado de la torta

Preparar dos tortas ovaladas en moldes Nº 1 y Nº 4 respectivamente.
Ubicar la más pequeña sobre la grande y rebajar la primera de arriba hacia abajo en forma diagonal para lograr una pendiente.
Tornear los laterales de ambas para darles forma irregular.
Forrar el conjunto con pasta de [illegible] blanca y ubicarlo sobre una bandeja ovalada forrada con papel dorado.
Realizar las vías con dos rollos largos de pasta marrón, ubicarlos paralelos sobre la torta y en el medio de ambos ubicar otros más cortos para simular los durmientes.

5

Realizar una guarda de nubes entre la torta y la bandeja con glasé blanco [illegible] en manga con boquilla lisa grande.
Formar copos de diferentes tamaños rodeando la torta y superponer uno sobre otro para imitar la forma irregular de una nube.





Modelar la cabeza de cada oveja a partir de una pera de pasta de goma color piel. Abrir la boca con esteca sobre la zona delgada, perforar los ojos con un palillo y rellenarlos con glasé negro en cartucho.
Con el mismo hacer la nariz. Agregar dos conitos color piel para imitar las orejas pegando con clara. Colocar glasé gris suave en cartucho y formar copitos sobre la cabeza y parte de las orejas para simular lana, cuidando de enmascarar primero la cara. Pintar las cejas con colorante marrón y pincel fino.



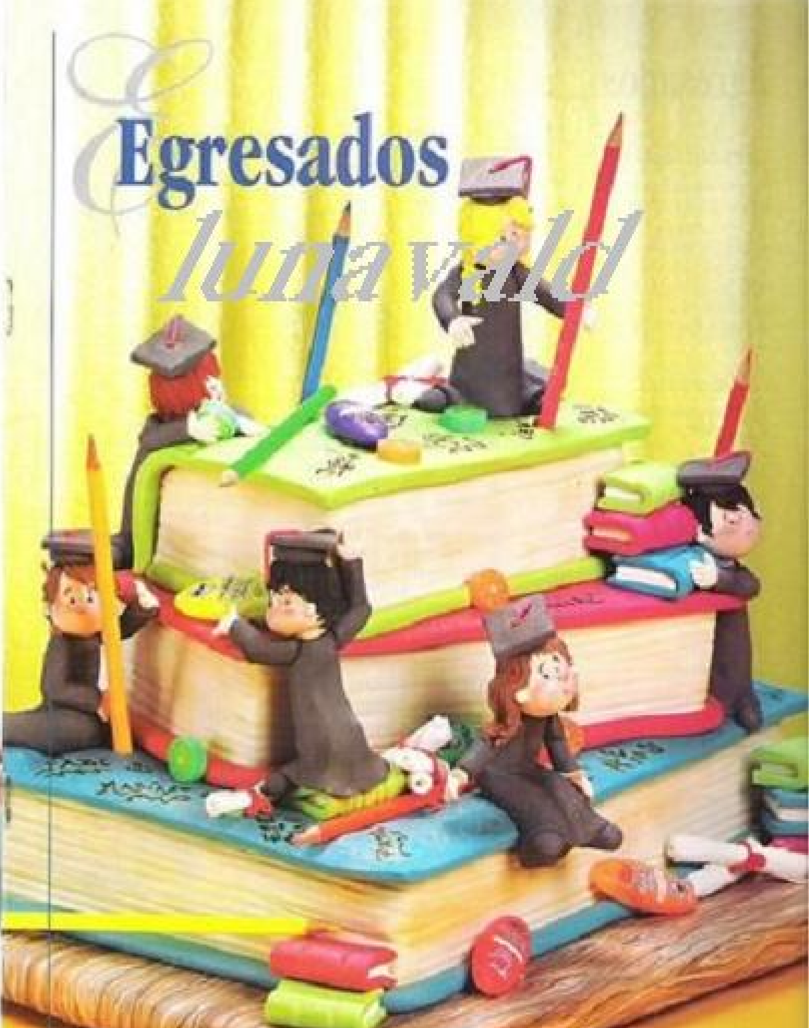


Modelar el cuerpo a partir de un conito de pasta de goma de color a elección. Aplanar y marcar con esteca el extremo delgado para obtener la cola.
Formar la cabeza con una esfera, perforarle los ojos con un palillo y rellenar con glasé negro en cartucho. Hacer el pico con glasé naranja. Pegar con clara y medio palillo, la cabeza sobre el cuerpo y añadir dos lágrimas marcadas con esteca como alas a los lados del cuerpo. Matizar con colorante vegetal al tono diluido en agua y pincel.

6

Pegar con glasé blanco la locomotora y los vagones sobre las vías como si estuvieran sobre nubes. Ubicar las cabezas de las ovejas dentro de los vagones y distribuir en forma decorativa los ángeles y los pajaritos.

Egresados



Egresados

Ingredientes

- 1 torta rectangular (10cm por 20cm)
- 1 torta rectangular (15cm por 24cm)
- 1 torta rectangular (24cm por 34cm)
- colorantes vegetales
- 3 kg. de fondant extendido
- 750 gr de pasta de miel
- 1 clara de huevo
- glasé real de 1 clara

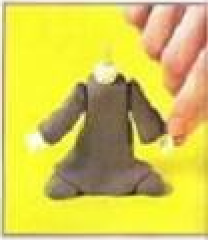
Materiales

- palillos y palitos de brochette
- tijeras
- pinceles
- tijera de punta fina
- bolillos
- cartuchos de papel
- bandeja rectangular (45cm por 55cm)



1 - Egresados

Modelar la toga a partir de un cono de pasta de miel negra y abrir la base con los dedos. Atravesar a lo largo con un palito de brochette y cubrir la unión con un rollito de masa color piel para simular el cuello. Adherir con clara en el borde inferior de la pieza, como zapatos agregar dos piezas de masa en forma de pera color negro.



2

Formar cada brazo con un cono negro. Abrir con tijera el extremo grueso para obtener la manga y pegarlo al cuerpo con movimiento. Realizar cada mano con pasta color piel en forma de lágrima. Realizar cortes con tijera para separar los dedos y pegarla dentro de las mangas.



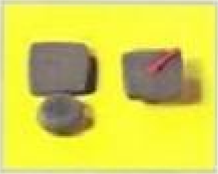
3

Realizar la cabeza a partir de una esfera de pasta de miel color piel y hundir el centro para separar la frente de las mejillas. Adherir una bolita como nariz y dos a los lados para simular las orejas, presionar con un bolillo para darles forma. Rellenar los ojos con un palillo y delinear con glasé negro en cartucho. Pintar la boca, los ojos y las mejillas con colorantes y pincel fino.



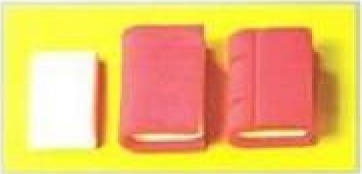
4

Colocar la cabeza sobre el brochette del cuerpo y delinear el cabello con trazos de glasé marrón en cartucho. Adherir el gorro.



Hacer el gorro de egresados con una esfera de mazapán negro aplanada y pegada sobre un cuadrado de la misma pasta.
Decorar con una línea de glasé rojo en cartucho a modo de cordón.





5 - Armado de la torta

Preparar 3 tortas rectangulares:
1 de [illegible] por [illegible], otra de [illegible] por [illegible] y otra de [illegible] por [illegible].
Forrar cada una de los dos laterales cortos y uno de los largos con fondant extendido blanco y marcar líneas con esteca para imitar las hojas de un libro cerrado.
Forrar el lateral restante redondeando las aristas para simular el lomo.

Libros
Realizar cada libro envolviendo un rectángulo grueso de mazapán blanco con uno delgado de color rojo. Marcar con esteca los laterales para simular las hojas, el lomo y las tapas.



Diplomas
Hacer los diplomas con un rectángulo de pasta blanca enrollado y decorar con glasé en cartucho rojo para simular las ataduras.



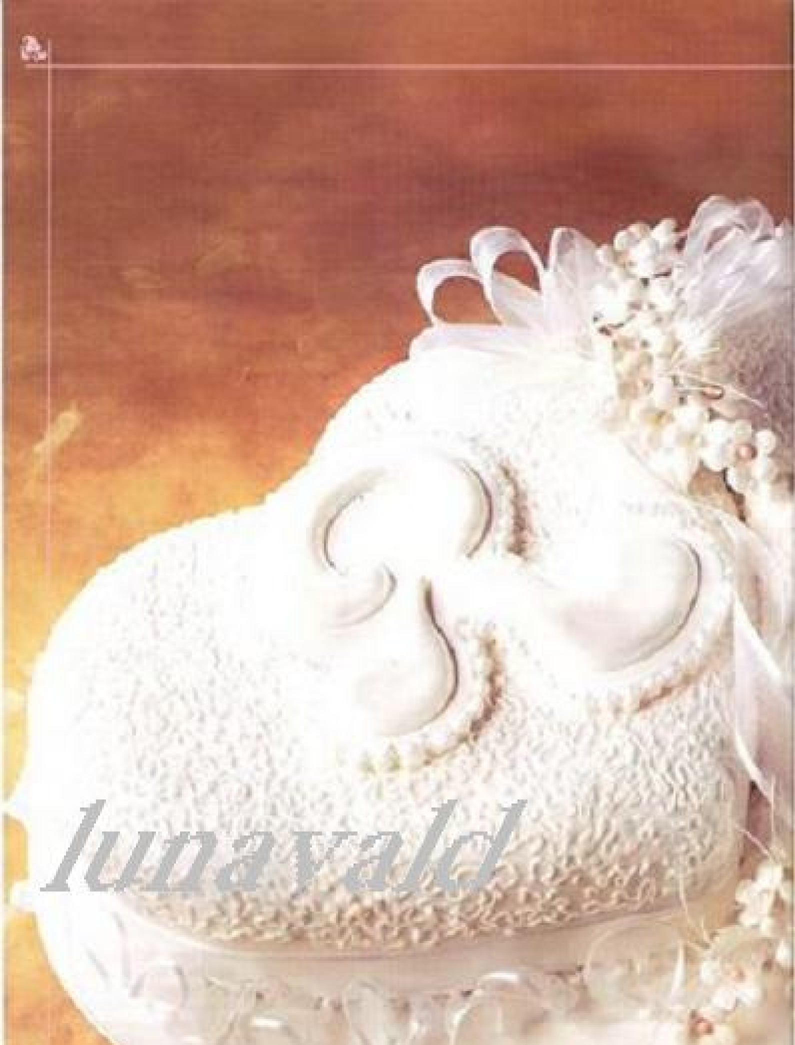
6

Estirar fondant color verde y cortar un rectángulo 3cm más grande que la superficie total de la torta y forrar el lateral restante y la parte superior de la misma para obtener el lomo y la tapa. Marcar con un boleador. Formar el borde visible de la contratapa con un cilindro aplanado de la misma pasta.
Repetir el procedimiento en las tres tortas.



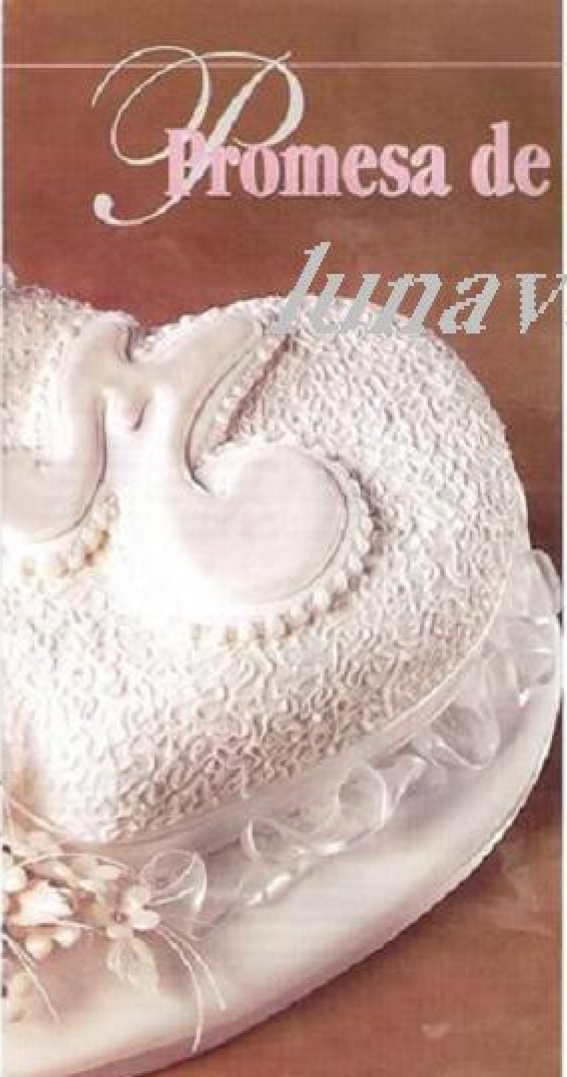
7

Ubicar la torta libro grande sobre una bandeja rectangular forrada con un papel adecuado. Pegar con dulce de leche sobre la primera la torta mediana y por último, la pequeña. Ubicar los diferentes personajes. Distribuir los especiales sobre los libros, decorar con los accesorios y el [illegible], completar con lápices y gomas modeladas. Pintar leyendas con colorante negro y pincel.



ROMINA MARTINEZ

Promesa de amor



Ingredientes

- 100 gr. de pasta de goma
- 2 kg. de fondant extendido
- 2 tortas con forma de corazón
- 1 clara de huevo
- glasé real de 3 claras
- glasé fluido de 1 clara
- 200 gr. de pastillaje

Materiales

- alambres de florista blanco
- pincel
- bolillo
- cortante de nomeolvides mediano y de hoja de rosa pequeño
- tanza transparente gruesa
- gasa
- polvo de nácar
- marcador de costuras
- cinta engomada blanca
- cúter
- cartuchos de papel
- perlas nacaradas blancas
- bandeja cubierta
- 6 m. de cinta de organza blanca

Promesa de amor



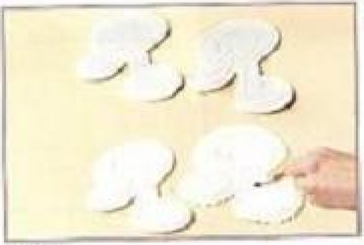


1 - Nomeolvides

Formar el centro de cada flor pegando con clara una esferita de pasta de goma amarilla sobre el extremo de un trozo de alambre de florería blanco de 6 cm de largo. Estirar pasta blanca y cortar flores con cortante de nomeolvides medianas. Afinar los bordes con un bolillo y ahuecar el centro. Pegar con clara la flor al centro a través del alambre. Dejar secar y pincelar con polvo de color. Realizar 22 unidades.

2 - Hojas

Estirar pasta de goma blanca y cortar hojas con un cortante de hoja de rosa pequeño. Afinar los bordes y presionar sobre un marcador de nervaduras para texturar. Adherir con clara en un extremo un alambre de florería blanco de 6 cm de largo. Dejar secar y reservar. Realizar 11 unidades.





5 - Iniciales

Elegir las iniciales necesarias proporcionadas en los moldes, ampliar al tamaño deseado y cortar las letras en pastillaje blanco de 3 mm de espesor. Delinear los bordes de cada letra con glasé real blanco en cartucho, dejar secar y rellenar con glasé fluido también blanco. Rodear los bordes con cuentas de glasé blanco y adherir en forma intercalada perlas blancas nacaradas. Dejar secar y matizar con polvo de color.

6 - Armado de la torta

Preparar dos tortas en molde de corazón, desmoldar y apoyar el molde sobre un lado de una de las tortas. Cortar siguiendo su forma y retirar el excedente. De esta manera, al poner juntos ambos corazones simularán estar entrelazados.





3 - Hilos de gisré

Cortar trozos de 6 cm de largo cada uno en tanza transparente gruesa. Humedecer cada uno en clara de huevo y adherir gisré. Dejar secar bien y reservar.

4 - Armado de los ramos

Unir con cinta engomada blanca los alambres de 11 campanillitas en forma intercalada con 7 hojas y 5 grupos de 6 hilos de gisré cada uno, de manera de obtener un ramo alargado. Decorar con un moño de cinta de organza blanca. Realizar 2 unidades.





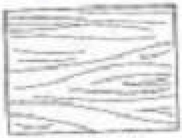
7

Forrar las tortas por separado con fondant extendido blanco; ubicarlas una a continuación de la otra, sobre una bandeja ovalada forrada con la misma pasta. Colocar una cinta de organza blanca previamente fruncida en la unión de ambos y estrellas, rodeando los laterales de las tortas. Realizar punto puntilla sobre toda la superficie y los laterales de las tortas con glasé blanco en cartucho.

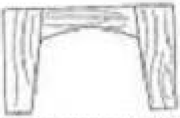
8

Colocar una inicial sobre cada torta y pegarla con glasé. Ubicar un ramo sobre la unión de las tortas, en el medio de las iniciales. Disponer el ramo restante sobre la bandeja.

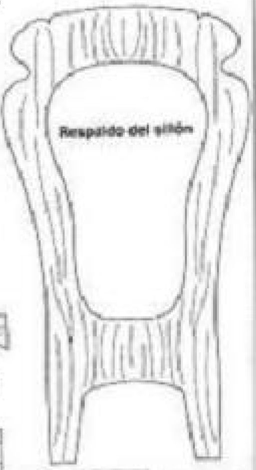
Súper Papá Noel



Tapa del sillón



Patas delanteras del sillón
(2 piezas)





Laterales
del sillón
(2 piezas)



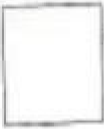
Piezas internas
del escritorio
(Frente y fondo)
(2 piezas)



Piezas internas
del escritorio
(Laterales)
(2 piezas)



Calendario
(Pie de apoyo)
(3 piezas)



Calendario
(Tabla de apoyo)
(3 piezas)



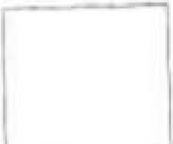
Fondo
del escritorio
(1 pieza)



Frente
del escritorio
(1 pieza)



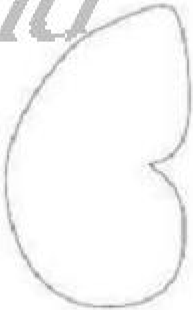
Laterales
del escritorio
(2 piezas)



Tapa del escritorio
(1 pieza)

Ampliar 100% los moldes de estas 2 páginas, para realizar los trabajos.

Mariposa



A B C D E F G H I J
K L M N O P Q R
S T U V W X Y Z

Romántica y clásica



Promesa de amor

A B C D E F G H I J
K L M N O P Q R S
T U V W X Y Z

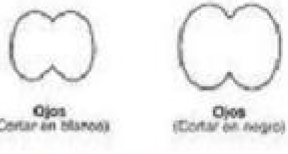
Trencito en las nubes

Moldes en tamaño natural.



Goool!!!

Moldes en tamaño natural.



FORRADO DE TORTA RECTANGULAR



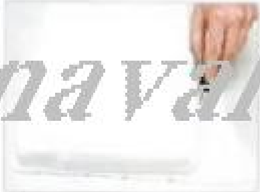
1- Pegar el bizcochuelo con glasé o dulce de leche sobre un cartón duro para poder trasladarlo sin que se rompa. Untar en su totalidad con dulce de leche o mermelada en forma abundante para que luego se pegue la pasta de forrado. De todas maneras, quitar luego el excedente con una espátula para emparejar y que luego, no queden globitos o arrugas en el forrado.



2- Tomar la pasta elegida y estirar en forma pareja sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable. Arrollar la pasta en el palote hacia el lado del que amasa. Ubicarlo sobre la torta, centrándolo. Desenrollar cuidando de cubrir bien los laterales.



3- Acomodar las esquinas en primer lugar, estirando suavemente lo que parece exceso de pasta hacia los laterales de la arista. Masajear con suavidad para que se acomode bien. Luego, con suaves masajes, acomodar el resto de los laterales.



4- Con ayuda de un cuchillo afilado y de hoja lisa, cortar el excedente de pasta. Trasladar a la bandeja correspondiente y pegarla a ésta con dulce.

En una torta redonda, el trabajo es más simple. Directamente se masajean los laterales sin tener que hacer el paso previo de acomodar las aristas.


Goool!!!

ROMINA MARTÍNEZ

Ingredientes

- 6 tortas en latas grandes de conserva
- colorantes vegetales
- 1 clara de huevo
- 1,200kg de pasta de miel

Materiales

- estaca, pinceles
- boquilla redonda grande
- 6 bandejas cuadradas (12cm de lado)



1 - Papelitos

[illegible]



2 - Pelotas

[illegible]



3

[illegible]



4

[illegible]



5

[illegible]

Ratoncitos



MARIA DE LOS ANGELES CASTRO

golosos

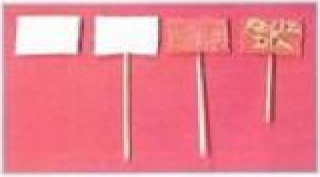


Ingredientes

- 500 gr. de pasta de goma
- colorantes vegetales
- 1 clara de huevo
- glasé real de 1 clara
- 50 gr. de pastillaje
- golosinas en cant. nec.
- 6 tabletas de chocolate rectangulares
- 24 bocaditos redondos de chocolate
- 250 gr. de fondant extendido

Materiales

- tijera de punta fina
- manga y boquilla de pasto
- 6 bandejas de forma irregular semiovaladas
- cartuchos de papel
- estecas
- bolillos
- pinceles
- palillos
- palitos de brochette
- cepillo de cerdas duras



Cartel

Estirar pastillaje blanco a 3 mm de espesor y cortar un rectángulo de 8 cm por 5 cm. Texturizar con esteca para simular las vetas de la madera e insertar un brochette que servirá de poste. Dejar secar bien y pintar con colorante marrón diluido en agua. Colocar glasé rosa y glasé amarillo en cartuchos de papel y delinear una leyenda alusiva al motivo de festejo.



Flores

Estirar pasta de goma de diferentes colores y cortar flores con cortante de jazmín. Ahuecar el centro con un bolillo y formar allí un punto de glasé amarillo en cartucho. Dejar secar y reservar.

Ratoncitos golosos





2

Realizar la cabeza a partir de un ovoide de pasta de goma blanca, doblar ligeramente el extremo delgado hacia arriba para obtener el hocico. Marcar la boca con esteca y abrirla con un bolillo, añadir una esfera rosa como nariz. Formar cada oreja con una bolita blanca, hundir el centro con un bolillo grande y pegarlas con clara a la cabeza afinando las uniones con los dedos. Hacer la lengua con un ovoide rojo y los dientes con un cuadradito blanco marcado al medio. Pintar los ojos, las cejas y el interior de las orejas con colorantes y pincel fino.

1 - Ratón

Modelar los pies a partir de dos petit alargados de pasta de goma blanca. Aplanar un lado y marcar con esteca para separar los dedos.
Formar un cilindro amarillo, doblar por la mitad para imitar las piernas. Pegar en sus extremos, con clara de huevo, los pies. Marcar los pliegues del pantalón con esteca. Atravesar una pierna con un palito de brochette para que sirva de sostén. Agregar un rollito de masa verde como torso sobre las piernas.



3

Formar cada brazo a partir de un cilindro de pasta de goma verde. Doblar a la altura del codo y marcar un pliegue. Hacer las manos con dos lágrimas blancas, aplanar y realizar cortes con tijera para separar los dedos. Entallar los bordes, pegar las manos dentro de los brazos y unir al cuerpo con escarbadientes. Por último, ubicar la cabeza y un rollito largo y blanco como cola sobre la espalda.





4 - Carrito de chocolate

Pegar con glasé 2 bocaditos redondos de chocolate sobre cada lado largo de una tableta de chocolate rectangular para simular las ruedas del carrito. Adherir en el centro de cada una un confite de color. Dejar secar bien y disponer sobre el carrito, caramelos, chupetines, pastillas, gomitas y confites. Reservar.

5 - Armado de las mini tortas

Formar una bandeja de forma irregular con fondant estirado verde claro y texturar la superficie con un cepillo de cerdas duras para imitar el césped. Ubicar el ratón junto al carrito de golosinas y unir ambos con [illegible]. Colocar el cartel sobre el carrito. Decorar con puntitos de glasé verde en manga con la boquilla correspondiente y las flores reservadas.